

Tapas-Variationen mit Schinken

Für 4 Personen

Pimentos-de-Padrón:

8 kleine grüne Paprikaschoten Frittierfett 50 ml Olivenöl
1 TL Meersalz

Mini-Crab-Cakes:

200 g Krebsfleisch, gegart 100 g Shrimps (in Lake) 3 Stiele Koriander
2 Eigelb 50 g Weißbrotbrösel 2 EL Mayonnaise
Salz, Pfeffer 3 EL Olivenöl ca. 250 g Melone

Melonenkaviar:

1 Cantaloupe-Melone 2 g Alginat (Verdickungsmittel) Wasser
5 g Calcic (Kalziumchlorid) 150 g spanischer Schinken

Gazpacho mit Gambas:

1/2 Salatgurke 1/2 rote Paprika 1/2 gelbe Paprika
1 Tomate 1/2 Stange Staudensellerie Selleriesalz
Pfeffer 1 Spritzer Mandelöl 1 Spritzer Sangrita
Limettensaft 6 Gambas 2 EL Pflanzenöl
einige Basilikumblätter

Die Paprikaschoten kurz in heißem Öl frittieren und dann die Haut abziehen. In eine flache Schale geben und mit Olivenöl und Meersalz marinieren.

Mini - Crab - Cakes:

Das Krebsfleisch und 50 g Shrimps klein hacken (restliche Shrimps für die Garnitur aufbewahren), anschließend in einem Tuch gut ausdrücken und das Fleisch in eine Schüssel geben. Koriander fein hacken. Eigelb, Brotbrösel, Mayonnaise, Koriander, Pfeffer und Salz zugeben und gut durchmischen. Die Masse sollte relativ fest sein. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten braten. Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Auf jedes Crab Cake eine Melonenkugel setzen, darauf eine Garnele und ein Korianderblatt geben und mit einem Spießchen fest stecken.

Melonenkaviar:

Melone schälen und entkernen, 250 g Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und mit Alginat und etwas in einem Mixer fein pürieren. Dann den Saft im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. 500 ml Wasser mit Calcic vermengen und ebenfalls etwas ruhen lassen. Die Melonensaft in eine Plastikspritze (aus der Apotheke) aufziehen und tröpfchenweise in das Calcic-Wasser geben. Sofort wieder mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die kleinen Melonenkaviartröpfchen mit klarem Wasser abspülen. Melonenkaviar auf Schinkenscheiben geben und zusammenrollen, evtl. mit etwas Melonenfruchtfleisch garnieren.

Gazpacho mit Gambas:

Gurke, Paprika, Tomaten und Staudensellerie putzen, gegebenenfalls schälen und entkernen und in grobe Stücke schneiden. Gemüsewürfel in einen Mixbecher geben, mit Selleriesalz und Pfeffer würzen, einen Spritzer Mandelöl und Sangrita zugeben und fein pürieren. Mit Limettensaft abschmecken. Die Gazpacho evtl. mit etwas Mineralwasser verdünnen und kalt stellen. Die Gambas in einer Pfanne mit 2 EL Öl braten und würzen. Dann auf einen Spieß stecken. Die Kalte Suppe in kleine Gläser bzw. Espressotassen füllen und die Spieße obenauf legen. Evtl. mit einem Basilikumblatt garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 03. August 2009